

MONTE REDONDO & CARREIRA



Com o apoio de: Câmara Municipal de Leiria
www.cm-leira.pt

ÓRGÃO INFORMATIVO DE MONTE REDONDO E CARREIRA

INFOMAIL

MENSÁRIO LOCAL
ANO 12 // Nº 123
JUNHO 2021
DISTRIBUIÇÃO
GRATUITA

PADARIA PACHECO 71 ANOS A SERVIR A POPULAÇÃO

Pg.6 e 7



FLASH

ESTAGIAR
NUMA AUTARQUIA
- O RELATO DE JOEL,
RODRIGO E MARISA

Pg.2

NOTÍCIAS

CENTRO
DE ESTÉTICA
VANDA COSTA

Pg.9

NOTÍCIAS

ATELIER
JULIANA AZINHEIRO
ESTÉTICA E
COSMETOLOGIA

Pg.10

Estagiar numa Autarquia O relato de Joel, Rodrigo e Marisa

Ao longo dos anos foram vários os estágios que esta Autarquia acolheu: desde estágios no âmbito do programa PEPAL, estágios curriculares do Ensino Superior e ainda estágios curriculares no âmbito de Cursos Profissionais.

Atualmente os estágios representam uma mais valia para os estudantes. Através de uma experiência em

contexto real de trabalho os jovens têm a oportunidade de realizar tarefas com maior formalidade e profissionalismo, preparando-os desta forma para o mercado de trabalho, adquirindo novos conhecimentos nas mais diversas áreas (profissionais, sociais, entre outras).

A Autarquia procura sempre acolher da me-

lhor forma cada estagiário, criando uma ligação de proximidade que proporciona um ambiente saudável de trabalho. As tarefas realizadas pelos estagiários são diversificadas, o que possibilita que estes tenham contacto com novas realidades e desafios.

Neste momento encontram-se a realizar o seu estágio três estudantes

do Colégio Dr. Luís Pereira da Costa: dois do Curso Profissional de Técnico de Gestão de Programação de Sistemas Informáticos e um do Curso de Técnico de Comunicação e Serviço Digital.

Partilhamos convosco o relato que os mesmos fizeram sobre o seu percurso de Estágio na Junta de Freguesia:

Joel Carriço

Sou o Joel Carriço, tenho 18 anos, vivo no Nasce Água e frequento o Curso Profissional de Técnico de Gestão de Programação de Sistemas Informáticos no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa. Neste momento encontro-me a estagiar na União das Freguesias de Monte Redondo e Carreira e através desta experiência obtive não só uma melhor perceção do mundo do trabalho, mas também a experiência do trabalho em equipa, num ambiente que me era desconhecido mas que rapidamente se tornou num ambiente familiar. Com esta experiência tenho contactado com uma realidade diferente da que explorei durante os meus estudos pois possibilita-me contacto com a dinâmica, rotina e responsabilidades em contexto real de trabalho.

Rodrigo Gomes

O meu nome é Rodrigo Gomes, tenho 18 anos e sou natural de Fonte Cova. Frequento o Curso Profissional de Técnico de Gestão de Programação de Sistemas Informáticos no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa e encontro-me a estagiar na União das Freguesias de Monte Redondo e Carreira. Aqui conheci pessoas acolhedoras, simpáticas e sempre com um sorriso na cara para dizer um "Bom Dia!". Além disso esta experiência está a ajudar-me a aprofundar o conhecimento na área, a crescer como pessoa e como trabalhador e ainda a perceber melhor o mercado de trabalho existente e os desafios diários que enfrentamos no contexto profissional.

Marisa Gomes

Sou a Marisa Gomes, tenho 18 anos vivo no Paço e frequento o curso de Técnico de Comunicação e Serviço Digital no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa e encontro-me a estagiar na União das Freguesias de Monte Redondo e Carreira. No meu ponto de vista, estagiar nesta Junta de Freguesia é interessante devido ao facto de possibilitar que tenhamos um contacto com o contexto de trabalho de forma "leve", num ambiente acolhedor onde continuamos diariamente a aprender. Com este estágio tenho oportunidade também de esclarecer algumas dúvidas sobre a vida profissional, sinto-me livre para expressar as minhas ideias e opiniões e tudo isso tem contribuído para uma boa experiência.

● Ficha Técnica

DIRETORA: Céline Gaspar

DIRETORES ADJUNTOS:

Carlos Alberto Santos e Lina António

CHEFE DE REDAÇÃO: Marta Rodrigues

**REDAÇÃO/PUBLICIDADE/
ASSINATURAS E SERVIÇOS
ADMINISTRATIVOS:**

Rua Albano Alves Pereira nº3
2425-617 Monte Redondo LRA;

COLABORADORES:

Alda Duarte

Ana Carla Gomes

Casa da Criança Maria Rita do

Patrocínio Costa

Joel Carriço

Marisa Gomes

Mónica Gama

Rodrigo Gomes

TELEFONES:

Tel. 244 685 328

Fax. 244 684 747

noticiasmonteredondo@gmail.com

COMPOSIÇÃO E IMPRESSÃO:

FIG, S. A. - www.fig.pt

DEPÓSITO LEGAL: 362298/13

TIRAGEM: 2330 exemplares

O nosso papel reciclado Os alunos da turma 1MRO5 fazem papel reciclado



Os alunos da turma 1MRO5, do Centro Escolar de Monte Redondo, fizeram folhas de papel reciclado.

Este trabalho foi realizado ao longo de alguns dias durante o mês de maio.

Os processos para fazer as folhas de papel são vários e demorados.

● **Alunos da turma 1MRO5**

Aqui deixamos as suas fases:

- 1º- Recortam-se bocadinhos de jornal;
- 2º- Num recipiente colocam-se os bocadinhos de jornal em água e assim ficam 2 ou 3 dias;
- 3º- Com uma varinha mágica tritura-se o papel com a água, até ficar uma consistência de papa;
- 4º- Coloca-se essa pasta (papa) num recipiente maior com água, de forma a ficar com uma consistência parecida a uma sopa;
- 5º- Como sugestão podem-se colocar pétalas de flores ou folhas de plantas, no preparado anterior;
- 6º- Mistura-se o preparado anterior e com uma peneira retangular, coloca-se dentro do preparado que foi feito e de seguida retira-se a peneira segurando-a na horizontal, cuidadosamente, deixando escorrer a água;
- 7º- Coloca-se a peneira com a mistura do papel reciclado em cima de uma mesa;
- 8º- De seguida coloca-se um pano em cima da peneira e calca-se com uma esponja para retirar toda a água possível;
- 9º- Coloca-se em cima da peneira um jornal e vira-se para retirar a folha;
- 10º- Para acelerar o processo de secagem, passa-se a folha a ferro com um pano por cima;
- 11º- Para finalizar, deixar a folha a secar em cima de um pano sobre uma mesa.



Torneio Tika'21 - Alunas do 1.º Ciclo, do Centro Escolar de Monte Redondo, na 3.ª Fase do Torneio Tika'21

Um grupo de alunos do 1.º Ciclo, do Agrupamento de Escolas Rainha Santa Isabel - Carreira participou, no âmbito do projeto Khan Academy, no Torneio Tika'21.

O projeto Khan Academy desenvolve competências na área da Matemática através do uso de uma plataforma digital.

Quatro alunas do Centro Escolar de Monte Redondo, Mariana Fonseca e Joice Santos da turma 1MRO3 e Ana Rita Carvalho e Carolina

Carreira da turma 1MRO5, participaram na semifinal do Torneio Interescolas, 3.ª Fase, que decorreu no Agrupamento de Escolas Rainha Santa Isabel, Carreira, no dia 5 de maio.

Damos os parabéns a todos os participantes que honraram a sua Escola e o Agrupamento com o seu desempenho e às semifinalistas expressamos o nosso orgulho por terem chegado tão longe.

● **Alunos da turma 1MRO5**



Dia da Criança no Motor Clube

No passado dia 1 de junho, todas as crianças das escolas da União de freguesias de Monte Redondo e Carreira festejaram o Dia da Criança no novo complexo desportivo do Motor Clube.

A convite da direção do Motor Clube, os alunos do Centro Escolar de Monte Redondo, do Jardim de Infância e EB1 de Carreira, e as crianças do Pré-Escolar da Casa da Criança participaram em atividades promovidas e organizadas pelo Motor Clube, em parceria com o Colégio Dr. Luís Pereira da Costa.

De forma a assegurar as normas de segurança e dar oportunidade a todas as crianças de se divertirem e de desfrutar ao máximo daquele espaço, os horários das escolas/turmas foram desfasados ao longo do dia, e as turmas foram divididas



por diversos animadores, (alunos/estagiários do colégio ou atletas do Motor Clube), que se disponibilizaram para ajudar a dinamizar e a orientar os alunos nos jogos e brincadeiras.

Além dos insufláveis e dos jogos lúdico-didáticos, disponibilizados pela Jun-



ta de Freguesia, havia circuitos, jogos tradicionais e muitas outras atividades lúdicas e desportivas, que fizeram as delícias das crianças. Para recuperar a energia, todos os alunos tiveram direito a um lanche oferecido pela Panidor.

Para a grande maioria dos alunos, esta foi a primeira visita às novas instalações do Motor Clube, e todos ficaram encantados com o espaço e com o acolhimento. As atividades

estavam muito bem organizadas e foram do agrado das crianças.

Após tanto tempo de privações, este dia de jogos e brincadeiras ao ar livre, e fora do espaço escolar, foi um dia muito feliz para todas as crianças.

A todos os intervenientes, deixamos o nosso sincero agradecimento.

● **Prof. Alda Duarte**
Centro Escolar de Monte Redondo



FUNERÁRIA DOMINGUES

Souto da Carpalhosa

Tlm 967 033 542 | 963 261 485

Fax 244 613 315

Leiria

São Romão

Tlm 962 900 546 | 913 663 119

Loja de Artigos Religiosos

Tel /Fax 244 825 847

www.funeraria-domingues.com

funerariadomingues@gmail.com

ROSTOS

“O facto de ser pai ajudou-me a entender um pouco melhor os jovens alunos...”

Mais um trabalho do Departamento de Comunicação (DC) no sentido de dar a conhecer à comunidade os rostos que lecionam aos alunos do 5.º ano de escolaridade. Desta vez, o nosso entrevistado é o professor de educação física, Milton Branco (MB).

D.C. Quem é o professor Milton Branco?

M.B. O Milton é um “jovem” (risos) de 40 anos de idade, professor de educação física, que nasceu e cresceu na Praia de Pedrogão, a terra do seu pai, e que, na adolescência, foi viver para a Ilha, a terra de sua mãe.

Passsei toda a vida ligado à prática desportiva e, desde cedo, senti que era, neste campo, que gostaria de trabalhar. Foi em 2002, que, depois de ter trabalhado em diferentes áreas, decidi investir no que, na verdade, pretendia fazer para a vida e fui estudar para a Universidade do Porto. O futebol ocupa também um espaço de grande relevo na minha vida. Neste momento treino uma equipa sénior, mas trabalhei muito tempo em diversos clubes no ensino do jogo com crianças e jovens das mais diversas idades, quer como coordenador quer como treinador.



O professor Milton Branco é docente, no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa, há três anos e assume-se como sendo uma pessoa atenta e com muita vontade de aprender e partilhar ideias e vivências. Sempre disposto a “crescer”, divide o seu tempo entre a família, a escola e o futebol. Pai de um “reguila”, acredita que esta experiência determinou, também, a sua forma de ver e de estar no ensino. É apologista de que a atividade física faz bem ao corpo e à alma! “Mens sana in corpore sano.”

D.C. Que características pessoais aplica na sua aula?

M.B. É muito difícil responder com clareza a essa pergunta! Creio que as características exigidas, para quem é professor de alunos com esta idade, são regras e princípios subjacentes a todas as vivências que, ao longo da vida, fui recolhendo noutras áreas. Mais recentemente, o facto de ser pai ajudou-me a entender um pouco melhor os jovens alunos e a ser mais sensível relativamente a alguns dos seus interesses.

D.C. Onde esteve antes de lecionar nesta instituição de ensino?

M.B. Antes de chegar ao Colégio Dr. Luís Pereira da Costa, lectionei no 1.º Ciclo, em Atividades de Enriquecimento Curricular, nas mais diferentes escolas da região de Guia, Ilha e Mata Mourisca, na Escola Profissional da Figueira da Foz e no Instituto Tecnológico da Figueira da Foz; a par do futebol, desenvolvi aulas de atividade física para séniores em Monte Redondo e Bajouca, assim como o ensino de natação no Centro Social do Carriço.

D.C. É professor no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa há três anos. Que relação mantém com esta instituição de ensino?

M.B. Sou professor de educação física, no CDLPC, há 3 anos, assim como das disciplinas técnicas do curso profissional técnico de desporto, do qual, neste momento, sou coordenador. A relação que mantenho, com a nossa instituição, é de cooperação e de permanente aprendizagem, sobretudo com os colegas com mais experiência e que estão nesta instituição há mais anos, a quem gosto de “roubar” as melhores ideias! (risos)

D.C. Que conselhos daria a um professor que iniciasse agora a sua profissão?

M.B. O conselho que daria seria aquele que gostaria de ter tido quando era mais novo: ser igual a si mesmo e estar sempre disposto a melhorar e aprender com os seus pares e com os alunos.

D.C. Defina-se em três palavras.

M.B. Atento, Persistente e Desportista.

● **Mónica Gama**

Padaria Pacheco – 71 anos a servir a população

A Padaria Pacheco, em Monte Redondo, foi fundada em 1950, pelo Sr. Primo Assis Pacheco que desde os 10 anos começou a exercer a arte de padeiro.

Atualmente, a Padaria Pacheco conta com uma nova gerência tripartida: a D. Maria de Fátima Pacheco como gerente titular; o Sr. Rui Pacheco (filho) Mestre Padeiro, gerente e responsável pela área de produção, distribuição e vendas, balcão e higienização e Rui Pacheco (pai), assistente na área comercial e financeira.

Fomos conversar com Rui Pacheco (pai) para ficarmos a saber mais sobre esta Padaria que serve a população há 71 anos.

Notícias: Quando foi fundada? Como surgiu esta ideia?

A ideia de abrir uma padaria em Monte Redondo deveu-se a uma situação familiar. O Sr. Pacheco ficou viúvo e, depois das partilhas com os seus 5 filhos, pouco mais lhe restou que alguns trocos. Com esses trocos e com o forte apoio da senhora D. Aurora, que viria a ser sua esposa, resolveram arriscar o pouco



seus clientes, mas sobretudo pela fama da excelente qualidade de pão que fabricavam, chegando a distribuição do mesmo a todos os lugares num raio de 20 Km, sabendo que, na altura, a distribuição era feita por empregadas com cestos de pão à cabeça; e os proprietários, depois de uma noite de labuta, amassando largas dezenas de quilos de pão a pulso, deslocavam-se aos diferentes lugares da freguesia e fora dela, de bicicleta, com seirões cheios de pão para abastecer os seus fiéis clientes, com ou sem chuva, diariamente.

Notícias: Como era antigamente e hoje. Quais as diferenças?

que tinham na fundação da padaria em Monte Redondo, tendo tido a ajuda e apoio de um ilustre senhor, de seu nome José Soares da Silva, que, sob palavra de honra, emprestou algum dinheiro para que o projeto fosse concluído.

Foram tempos muito difíceis, a 2.ª Guerra Mundial tinha terminado há pouco tempo e as pessoas nem dinheiro tinham para dar de comer às suas famílias, pelo que as compras de pão eram reduzidas ao mínimo. No entanto, a teimosia e a perseverança do casal Pacheco e Aurora e a qualidade do pão que produziam conseguiram levar o barco a bom porto, criando um negócio sólido e estável, não só pelo carinho dedicação e fidelização dos

No início e até à tomada de posse desta nova gerência, a Padaria Pacheco fabricava só dois tipos de pão: o pão escuro que era consumido maioritariamente pela população “pobre” e o pão fino consumido pelas pessoas mais abastadas.

Com a nova gerência, não só foi alargado o raio de ação da distribuição porta a porta graças à excelência dos produtos produzidos nesta Padaria, como à procura dos nossos produtos por pessoas fora

A poster for a community event. At the top left is the logo of the Municipality of Leiria. Below it is the text 'Leiria 2022' and 'Cidade Inovadora do Terceiro Milénio'. The main image shows a person running on a green path. The text 'LEIRIA - FREGUESIAS EM MOVIMENTO' is in large, bold, green and white letters. Below that, it says 'MAIO A SETEMBRO' and 'ATIVIDADES GRATUITAS'. At the bottom, there are icons representing different activities: a person running, a water bottle, a group of people, a person doing yoga, and a person holding a book. The text 'Local | Monte Redondo - Largo da Feira | Careira - Largo de S. Jorge' is followed by 'Duração | Monte Redondo: 2ª feiras 10h - 10h30 e 5ª feiras 18h - 18h30' and 'Carreira: 2ª feiras 9h - 9h30 e 5ª feiras 17h - 17h30'. The text 'Tipo de atividades | Caminhadas, Aeróbica, Zumba, Treino funcional, Yoga, entre outras.' is at the bottom. At the very bottom, it says 'Todas as aulas seguem as normas definidas pela Direção Geral de Saúde.'

do conelho de Leiria .

Esta gerência mantém o fabrico do pão de mistura artesanal com o famoso **“Namorado”**, feito a partir de uma receita criada há mais de 50 anos pela proprietária D. Aurora “Pacheca”, pão esse que é composto pela combinação equilibrada de várias (5) e diferentes farinhas de altíssima qualidade, assim como o **Pão Redondo** (“Casqueiro”). Produzimos também o tradicional **Papo-seco**, assim como a **Carcaça fina**, **Pão de Centeio** e **Fibras** (receita exclusiva), **Pão de Centeio da Baviera**, **Pão de 7 Sementes**, o já famoso **Pão de Água** (artesanal), **Pão de Alfarroba**, **Broa de Milho** branca e pão tipo **Rio Maior**.

Todos estes produtos são produzidos e fermentados com uma “novidade” que já é utilizada há mais de 70 anos nesta Padaria, a famosa “massa mãe”, isto é, massa que fica a fermentar de um dia para o outro para ser utilizada na substituição



dos fermentos químicos.

Os dias de fabrico de pães especiais são os seguintes: 3.ª feira (pão integral); 4.ª feira (pão de alfarroba); 5.ª feira (pão de sementes) e 6.ª feira (pão integral).

O pão de centeio e fibras é cozido todos os dias. O pão de centeio da Baviera faz-se ao domingo sob encomenda.

Qualquer tipo de pão pode ser encomendado para a hora mais conve-



niente do cliente indicando a hora aproximada da recolha. Assim o cliente tem o privilégio de receber o seu pão o mais fresco possível.

O pão de forma de todos os tipos de massa, inclusive formas de massa brioche, com 400 e 900 gramas deve ser encomendado previamente.

Além dos diversos tipos de pão, também fabricamos vários tipos de bolos, um deles a partir de uma receita familiar com mais de

70 anos, o **Bolo de Roda**, **Folar**, também chamado **Fogaça**, **Queques de Laranja Biológica** do nosso pomar, assim como diariamente as **Arrufadas de Coco ou Pão de Deus**, e os bolos sazonais como os **Folares da Páscoa**, feitos a partir de uma massa muito especial, as **Broas Doces** ou o **Bolo-Rei**.

Notícias: Fazem entregas em qualquer local?

Nós temos orgulho em afirmar que nascemos padeiros, e somos padeiros, não fabricantes de pão. Viva onde viver, nós levamos o pão à sua porta, basta contactar-nos.

No nosso balcão, na Rua de Fonte Cova, temos pão quente garantido até às 20H00, mas para comodidade do cliente, basta telefonar, indicar a quantidade que quer vir buscar, a que horas passa e, à hora marcada, tem o pão pronto, é só levá-lo para casa.

● Ana Carla Gomes



Padaria Pacheco

Rua de Fonte Cova, 17

2425-617 Monte Redondo – Lra

244066388 / 916763644 / 961652000

O Quanto Amei Fernando Pessoa e as mulheres da sua vida de Sara Rodi



Esta obra retrata a perspetiva das mulheres que fizeram parte da vida do Poeta, desde Ofélia, à mãe e às tias...

No dia 28 de novembro de 1935, Fernando Pessoa dá entrada no Hospital de São Luís dos Franceses, em Lisboa, acometido de fortes dores no abdómen. A cumprir o seu turno, a enfermeira Alice procura tratar-lhe não só das dores físicas, mas também das maleitas da alma, desafiando-o a recordar a sua história, tão marcada pela presença de tantas figuras femininas.

Fernando Pessoa viveu a vida inteira rodeado de mulheres — e, ainda assim, reclamando da sua inabilidade para lidar com elas. As mulheres da família, como a mãe Maria, que parecia carregar o mundo às costas; as irmãs, que devolviam a Fernando Pessoa a sua infância perdida; Dionísia, a avó louca; as tias-avós «generalas»; a tia Anica e as sessões espíritas que organizava na sua casa... Também as

mulheres com quem podia ter casado, como a eterna namorada Ofélia ou a inglesa Madge. As mulheres que o influenciaram, entre as figuras mais místicas do teu tempo e as escritoras que tentavam, tantas vezes em vão, afirmar-se. E as mulheres que o rodeavam: as empregadas, as vizinhas, as mulheres por quem morriam de amores os amigos...

Sara Rodi publicou os primeiros livros no ano 2000, contando hoje com mais de 40 títulos para crianças e adultos. É também argumentista, tendo participado na criação e escrita de diversos produtos televisivos. Experimentou a apresentação no Canal S+ e participa regularmente como oradora em diversos encontros sobre os temas que a movem.

● Ana Carla Gomes



Centro de Estética Vanda Costa

Vanda Costa tem 29 anos, nasceu em Monte Redondo, onde sempre viveu e estudou até ao 12.º ano, na Escola Básica do 1.º ciclo e no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa. No passado mês de maio, concretizou um dos seus sonhos: abrir um Espaço de Estética em Monte Redondo.

O Centro de Estética Vanda Costa é um espaço idealizado na área da beleza e cuidados estéticos, onde pode encontrar tratamentos e serviços que primem pela qualidade e confiança, com um serviço personalizado.

«Ser esteticista é muito mais do que beleza e estética, é também ajudar a promover a autoestima e o bem-estar geral.»

Notícias: Como começou a paixão por esta área?

Estudei até ao 12.º ano no Colégio Dr. Luís Pereira da Costa, no Curso de Administração de Empresas (2010). Como não me identificava com a área e não consegui emprego, decidi tirar outro curso. Foi então em 2011 que me inscrevi no Curso de Esteticista-cosmetologista. Fiz a formação na Tecnitalentos em Leiria que concluí em 2014.

Neste percurso, estagiei em várias clínicas de estética avançada e num cabeleireiro.

Depois disso, fui procurando saber mais e fui investindo em formações específicas na área de estética.

Notícias: Como tem sido o seu percurso profissional?

Fiz várias especializações, nomeadamente Curso e Certificação em Jato de Plasma - (método recente e inovador); Curso e Certificação de Microagulhamento e Mesoterapia corporal - intradermoterapia - (método recente e inovador) ; Curso/Certificação de Pedicure Medi-



cal ; Curso/Certificação de Extensão e Permanente de Pestañas.

Estagiei em Leiria em clínicas de estética e medicina estética, onde adquiri experiência não só na minha área como conhecimento em estética avançada. Trabalhei como Esteticista-Cosmetologista em Clínicas de Estética, salões de Cabeleiro, estando nos últimos 4 anos a trabalhar por minha conta, como prestadora de serviços estéticos.

Notícias: Que serviços tem para oferecer no seu espaço?

Mãos :Manicure: Verniz Gel / Unhas de Gel / Imerção em pó / polyacrygel.

Pés: Pedicure Medical / Resolução de onicopa-

tias (problemas da unha) como o desencravamento da unha ou reconstruções da unha / Remoção de Calos/Calosidades / Cuidado de pés gretados.

Rosto: Lifting de Pestañas/Limpeza de Pele Profunda /Microdermoabrasão / Peeling Químico /Radiofrequência Facial / Método inovador - Jato de Plasma, serve para remoção de rugas, estrias e sinais como acrocórdons, verrugas e grão de milium/ Microagulhamento/ Harmonização Facial / Intradermoterapia.

Corpo: Esfoliação/ Hidratação / Cavitação/ Radiofrequência /Tratamentos para a gordura localizada /Endermatologia (vácuo) – Redução de Celulite /Tratamento pernas cansadas / Drenagem linfática manual /Massagem Modeladora / Relaxante

Epilação a cera / Linha Maquilhagem Festa/ Noiva/Artística

● Ana Carla Gomes

Contactos:

912943065

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100068325171790>

Instagram: vandacosta_centroestetica

Atelier Juliana Azinheiro Estética e Cosmetologia

Juliana Azinheiro nasceu em agosto de 1992 e sempre teve a ambição de ser mais e melhor, de trabalhar no que realmente a completa e de poder dizer que é um ser feliz, realizado e lutador. O seu sonho de abrir um espaço na freguesia onde sempre viveu finalmente tornou-se realidade.

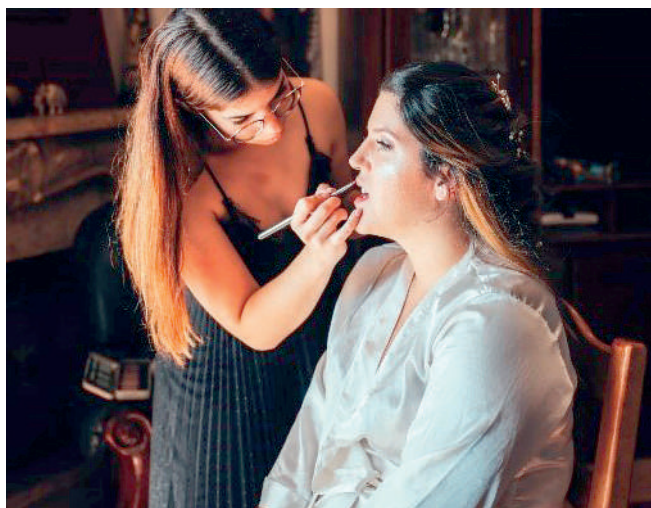
Notícias: Quem é a Juliana Azinheiro?

Sou uma miúda apaixonada pelo sítio onde sempre vivi e, se me derem a escolher, não troco Monte Redondo e o sossego da Aroeira por nada.

Todo o meu percurso escolar foi feito em Monte Redondo, da primária ao 12.º ano e o colégio CDLPC foi um pilar fulcral para a minha formação académica e para a construção da personalidade que me caracteriza hoje em dia.

Todos os professores que passaram por mim me ensinaram a não ser uma pessoa resignada ao comum e a lutar pelos meus sonhos e foi isso que me levou a querer mais, tanto para mim, como para a minha freguesia. Desde pequenina que tenho ligação com a estética e o mundo da cosmética, pois tenho tias que me mostraram o quão maravilhosa pode ser esta profissão e, para além disso, o cheirinho dos cremes, as texturas, o poder cuidar e mimar e transformar a autoestima de alguém sempre me fascinaram.

A partir do momento em que acabei o secundário, sabia perfeitamente qual seria o meu caminho e fiz o Curso Profissional de Estética e Cosmeto-



logia nível IV na escola Tecnitalentos em Leiria e a partir daí o mundo das formações e de querer ser melhor nunca mais acabou. Com isso veio a paixão pela maquilhagem e o mundo das noivas, sendo hoje um dos serviços que mais me entusiasma.

Notícias: Como tem sido o seu percurso profissional?

Trabalhei em vários sítios até ter a certeza de que o caminho passava por abrir um atelier e, em outubro de 2019, abri o meu 1.º gabinete em Leiria, onde trabalhei até maio de 2020 e acabei por encerrar por causa do covid.

Devido à Pandemia, estive algum tempo sem poder trabalhar na minha área e com medo de arriscar, num momento em que a economia está tão frágil. Então nasceu a ideia de



aproveitar o edifício onde os meus pais tiveram outrora um supermercado e chegou o **Atelier Juliana Azinheiro Estética e Cosmetologia**.

Notícias: Que serviços tem para oferecer no seu espaço?

Podem encontrar os serviços básicos (*manicure e pedicure* normais e com gel/verniz gel, epilação, maquilhagem, ...) e outros como *threading* (epilação à linha),



design de sobrancelhas, *lifting* de pestanas, tratamentos de rosto e corpo, entre outros. Tendo apostado na área da maquilhagem de forma diferenciada, possuo packs especiais para noivas e campanhas mensais para todas as clientes, proporcionando, assim, a oportunidade de experimentar os diversos serviços. Acabou por ser a melhor opção e transformou-se realmente num sonho tornado realidade. Está aberto de segunda a sexta das 9h30 às 20h e sábado das 9h30 às 14h, funcionando por marcação e tendo como objetivo proporcionar a cada cliente uma experiência única e feliz, esperando que seja um lugar de retorno e maior proximidade para os habitantes de Monte Redondo e freguesias vizinhas.

● Ana Carla Gomes

Cursos EFA – Equivalência ao 9º e 12º anos de escolaridade

Se está desempregado(a) e gostaria de adquirir conhecimentos numa área específica com a vantagem de obter uma grau de escolaridade superior ao que tem atualmente inscreva-se num dos cursos que abaixo apresentamos.

Os cursos serão lecionados em horário laboral, 7 horas por dia. Estimados que os cursos sejam ministrados na Carreira ou na Sismaria e Lavagadas (a definir posteriormente).

CURSOS DISPONÍVEIS:

Canalizador/a

Para desempregados com escolaridade mínima de 6º ano, idade igual ou superior a 18 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

Pintor/a da Construção Civil

Para desempregados com escolaridade mínima de 6º ano, idade igual ou superior a 18 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

Costureiro/a Modista

Para desempregados com escolaridade mínima de 6º ano, idade igual ou superior a 18 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

Empregado/a de Andares

Para desempregados com escolaridade mínima de 6º ano, idade igual ou superior a 18 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

Técnico de Apoio à gestão

Para desempregados com

escolaridade mínima de 9º ano, idade igual ou superior a 23 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

Técnico Auxiliar de Saúde

Para desempregados com escolaridade mínima de 9º ano, idade igual ou superior a 23 anos. Curso de acesso ao 9º ano de escolaridade

DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO:

- . Cartão de cidadão (autorizado para efeitos de formação);
 - . Certificado de habilitações;
 - . Declaração comprovativa de situação de desemprego (não pode ter data superior a 30 dias);
 - . Comprovativo de IBAN (é obrigatório que este comprovativo demonstre que o formando é titular da conta bancária);
 - . Declaração da segurança social (comprovando que rendimentos recebe/não recebe);
- A bolsa de formação pode acumular com RSI.

REGALIAS FINANCEIRAS PARA OS FORMADOS:

Bolsa de formação: 1,45/hora; (média de horas mensais 140h), até ao limite máximo de 50% dos IAS; Subsídio de alimentação:

4,77 euros/dia (obrigatória a presença de pelo menos 3h/dia);

Subsídio/despesa de transporte: até ao máximo de 65,82 euros (15% do IAS). De acordo com a forma a aplicar (despesa ou subsídio), os comprovativos a entregar são diferentes; Despesa de transporte: apresentação mensal do recibo do passe/bilhetes de transporte público ou

Subsídio de transporte: Apresentação de uma declaração da Junta de Freguesia atestando que

não existem transportes públicos compatíveis com o horário da formação entre a residência do formando e o local da formação, indicando o número de km estimados dessa deslocação;

INSCRIÇÕES: PRESENCIALMENTE:

Sede da Junta de Freguesia em Monte Redondo
Todos os dias
9h00 - 19h00

Via Email:
freguesiamonteredonde
carreira@gmail.com

A MINHA IRMÃ É MÁGICA
dar sangue é um poder maravilhoso

Colheita de Sangue

MONTE REDONDO

Instalações dos Bombeiros Voluntários

11/07/2021

9:00h às 13:00h

Organizador Local:
Comunidade / C.S.T.C.

LIFE ST
DE SANGUE É SALVE VIDAS

6.ª edição

MONTE REDONDO



Festival de Teatro
Comunitário

NOVOS Ventos

no Pinhal junto ao Museu
do Casal de Monte Redondo
Sábado 10 de julho **ENTRADA LIVRE**

21h00 – ONE IS TOO MANY pela Compagnia Gruppo di Due

21h30 – Cinema ao ar livre MON ONCLE de Jacques Tati

Domingo 11 de julho **ENTRADA LIVRE**

15h00 – Casa da Criança e Colégio Dr. Luís Pereira da Costa

15h30 – Filarmónica N. Senhora da Piedade

16h00 – Censocar, Agrupamento Escolas Rainha Santa Isabel
e Associação da Sismaria

21h30 – DREAMING JULIET **COM BILHETE**

pela Companhia Elefante Elegante

Informações e Reservas:

911 989 754

geral@leirenateatro.pt

fb.com/festival.novosventos

organização:
leirena-
TEATRO

